

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup masyarakat menjadi faktor utama pemicu adanya perubahan pola konsumsi di Indonesia. Masyarakat semakin terdorong untuk memilih makanan dengan penyajian lebih praktis tapi beragam seiring dengan semakin tingginya aktivitas. Salah satu makanan yang menjawab kebutuhan masyarakat tersebut adalah produk roti sehingga roti semakin populer di Indonesia dan prospek pasar roti semakin terbuka di berbagai strata masyarakat.

Roti merupakan produk pangan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, air, gula, dan garam yang difermentasi oleh ragi (*yeast*) kemudian dipanggang. Roti ini dapat ditambah dengan bahan-bahan pelengkap misalnya susu, bahan-bahan isian seperti coklat, selai, kismis, dan lain-lain sebagai kreasi dari produk roti itu sendiri (SII 0031-74).

Pembuatan roti telah dikenal kira-kira 8000 tahun yang lalu. Orang pada saat itu membuat roti dari biji gandum yang dihancurkan kemudian ditambah air dan dipanggang di atas batu panas. Teknologi semakin berkembang saat ini termasuk teknologi pembuatan roti yang meliputi perkembangan bahan baku, proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan sehingga roti dapat dibuat lebih bervariasi baik dari segi ukuran, penampilan, bentuk, tekstur, cita rasa, dan bahan pengisinya.

PT Candrabuana Surya Semesta merupakan salah satu perusahaan roti yang telah berdiri sejak 1997 dan cukup berpengalaman dalam memproduksi roti serta menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk menghadapi persaingan pasar yang kompetitif. Produk PT Candrabuana Surya Semesta adalah roti Buana yang telah dikenal di wilayah Surabaya, Semarang, Jakarta, Makasar, dan sekitarnya.

Praktek kerja pabrik ini dilaksanakan di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya karena penulis sangat tertarik di bidang *bread science and technology* dan roti Buana merupakan salah satu produk roti ternama di Surabaya. Penulis berharap bahwa dengan melakukan praktek kerja pabrik di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya penulis tidak hanya belajar secara teoritis saja tetapi juga kenyataan praktis yang terjadi selama pembuatan roti dan kue berskala pabrikasi.

1.2 Tujuan

Tujuan umum praktek kerja pabrik ini adalah untuk melihat aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih, mengetahui, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

Tujuan khusus praktek kerja pabrik di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan roti dan kue di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya meliputi penyediaan bahan baku,

proses pengolahan, hingga produk yang siap dipasarkan termasuk sanitasi perusahaan serta pengawasan mutu produk roti dan kue yang dihasilkan.

2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya serta dapat memberikan masukan pendapat tentang tindakan-tindakan pencegahan maupun perbaikan yang perlu dilakukan.

1.3 Metode Pelaksanaan

Praktek kerja pabrik ini dilaksanakan dengan cara mengamati secara langsung proses pembuatan roti dan kue di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya, wawancara dengan pimpinan perusahaan dan para karyawan, serta melakukan pencatatan data-data yang diperlukan dalam penyusunan laporan.

1.4 Waktu dan Tempat

Praktek kerja pabrik dilaksanakan mulai tanggal 11 Januari 2006 sampai dengan 25 Januari 2006 di PT Candrabuana Surya Semesta Surabaya yang berada di Jl. Jakarta nomor 22A Surabaya.